



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33310—
2015

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Добавки пищевые
ЗАГУСТИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Термины и определения

Зарегистрирован
№ 10995
29 мая 2015 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых добавок» (ФГБНУ ВНИИПД)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 29 мая 2015 г. №77-П)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 В настоящем стандарте учтена терминология Единого стандарта на пищевые добавки Комиссии Кодекса Алиментариус CODEX STAN 192 – 1995 «General Standard for Food Additives» в части Спецификаций на пищевые добавки – загустители Единого свода спецификаций пищевых добавок Объединенного экспертного комитета по пищевым добавкам ФАО/ВОЗ «Combined compendium of food additive specification JECFA. Volume 4»

© Кыргызстандарт, 2023

5 Приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики от 17 октября 2023 г. № 35-СТ межгосударственный стандарт ГОСТ 33310–2015 введен в действие в качестве национального стандарта Кыргызской Республики

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, копирован, тиражирован и распространен без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики

Содержание

1 Область применения	1
2 Термины и определения.	1
Алфавитный указатель терминов на русском языке	8
Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке.	9

Добавки пищевые

ЗАГУСТИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Food additives. Thickeners of foodstuffs. Terms and definitions

Дата введения —2024-03-01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области загустителей пищевых продуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в области загустителей пищевых продуктов, входящих в сферу действия работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общее понятие

1 загуститель (пищевого продукта): Пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевой продукции. thickener

Загустители

2 альгиновая кислота: Загуститель пищевого продукта, получаемый измельчением и обработкой водорослей вида *Macrocystis pyrifera* нагретым щелочным раствором, содержащий основного вещества от 91,0 % до 104,5 %, представляющий собой желтовато-белый с сероватым оттенком волокнистый порошок или гранулы. alginic acid

Примечания

1 Е-номер: E400.

2 Альгиновая кислота может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

3 альгинат натрия: Загуститель пищевого продукта, получаемый нейтрализацией альгиновой кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий основного вещества от 90,8 % до 106,0 %, представляющий собой желтовато-белый с сероватым оттенком волокнистый порошок, гранулы или пластинки. sodium alginate

Примечания

1 Е-номер: E401.

2 Альгинат натрия может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.